GAS OVEN

桜島溶岩窯

ガスオーブン

Magmarda

マグマーダ

WORLD SEIKI CO.,LTD.

桜島溶岩窯は、本当に美味しいと感じる

桜島溶岩窯（マグマーダ）は、炉床と炉壁に
桜島溶岩石を使用しています。
桜島溶岩石は優れた蓄熱性を持ち、桜島溶岩特有の
微細な空気の泡を含んでいます。
この特性により、直焼きするハード系のフランスパンや
ドイツパン等は特に香りと風味を倍加し、
パリッとした表皮と美しいクープ、
そしてボリュームのあるパンに焼き上がります。
また、ソフトなお菓子やパンにも最適です。

桜島溶岩窯
ガスオーブン
Magmarda
マグマーダ

【デジタル操作盤】

D1型:電子タッチ式操作盤

風味豊かなお菓子やパンを焼き上げます。

窯の「焼き」が変ると商品のバリエーションが広がります。

●洋菓子に・・・

●ソフト系のパンに・・・

●クッキー等の菓子に・・・

●ハード系のパンに・・・

遠赤外線の効果で、「生地の芯から焼き上げる」「高温でも焦げにくい」美味しいお菓子やパンに焼き上げます。

桜島溶岩石の特長

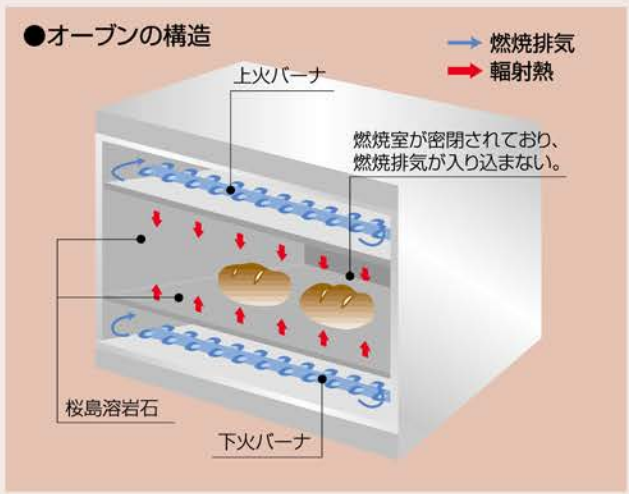
安山岩である桜島溶岩石は、細かい気泡を含む多孔質の溶岩で、暗灰色をしています。多孔質の炭と同じように桜島溶岩石は、優れた蓄熱性と保湿性を持ち、比類なき保温力があります。また、遠赤外線の発生量も多く、生地の芯から焼き上げ、高温でも焦げにくい特長があります。さらに多孔質の桜島溶岩石には、優れた消臭効果があり、独特の風味と香りの美味しいお菓子やパンに焼き上がります。

加工した桜島溶岩石

※溶岩石は、1000℃の耐熱性があり、耐久性・耐酸性・耐薬品性にも優れています。

炉　内

●オーブンの構造



桜島溶岩窯 マグマーダの特長

業界初のガス桜島溶岩窯は省スペース

従来のオーブンのガスの石窯は1段式でしたが、当社の桜島溶岩窯は多段式を実現しました。

蒸気を必要とする欧風パンに最適

当社の桜島溶岩窯はガス式の間熱加熱方式を採用していますので、窯内部は電熱式と同じ密閉構造です。蒸気発生量が少量（従来の半分）で済み、全体に均一に蒸気がかかりクラストは薄く美しいクープが出来てボリュームのあるパンに焼き上がります。

お菓子や菓子パンの焼成にも最適

桜島溶岩石の特長は小さい気泡を含む溶岩石から遠赤外線が効果的に発揮されて焼き菓子の内部まで早く伝わり風味良く焼き上がります。当社のガスの溶岩石窯は間接加熱方式のため、焼成室に適度な水分を保ちながら焼き上げます。また、上火・下火が個別に温度制御で微妙な火加減が出来ることも大きな特長です。

操作性・省エネルギー・安全性に優れています。

1.温度コントロールが簡単

上火・下火はガス燃焼の別熱源になっています。ガスの熱量（電熱の3倍）は電熱方式に比べて温度上昇が早く、また下げたい時は排気の排出により電熱の温度降下に比べて早くなりました。

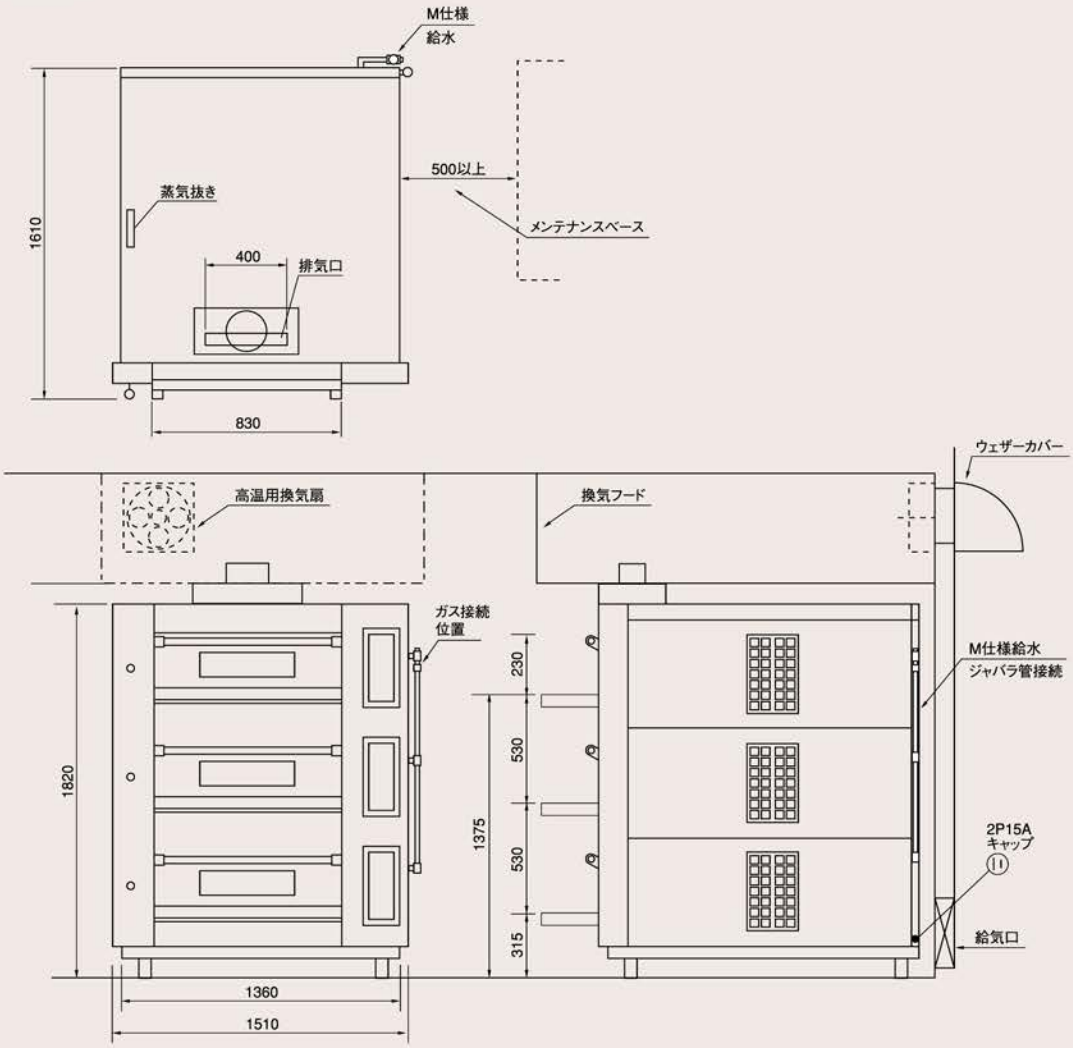
2.省エネルギーで低燃費タイプ

各段個別に温度制御コントロールすることで、効率良く使用出来ます。燃焼は低コストで済み、電源は100V使用なので無駄な電気の基本料金がかからないので安心です。

3.信頼出来る安全設計

安全装置をはじめ、炎監視装置や過昇防止器など、二重三重の頼もしさです。

外観寸法図



型　式	外寸(mm)			内寸(mm)			最大発熱量		ガス接続		消費電力 100V	重量 (kg)	給水	蒸気発生装置
	幅	奥行	高さ	幅	奥行	高さ	kW	kcal/h	LPG	都市ガス				
IG-43T-M	1,510	1,610	1,820	830	1,225	230	55.8	48,000	20A	25A	398W	1530	15A	有
IG-43T-N	1,510	1,610	1,820	830	1,225	230	55.8	48,000	20A	25A	398W	1530	—	無

■ご使用の前に取扱説明書・据付説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
■製品の据付工事・ガス工事・電気工事・給排水工事等は専門業者またはお買い上げの販売店にご相談ください。M仕様の給水には、軟水器をご使用下さい。
■掲載の商品は屋内専用としてご使用ください。また本来の用途以外には使用しないでください。不適切な用途で使われますと、事故の原因になる場合があります。
■地震などに備え、転倒防止処置をしてください。
■オーブン設置では、壁との距離を後面・側面とも10mm以上メンテナンス側で500mm以上必要です。
■オーブン上部は排気フードを取り付け、オーブン設置室に給気口を設備してください。
■給排気の詳細は（財）日本ガス機器検査協力会発行の「ガス機器の設置基準及び実務指針」を参照してください。

■製品の仕様及び価格は予告なしに変更する事があります。
■製品と掲載されている写真とは多少異なる場合があります。
■現金標準正価は本体のみの価格で、搬入、据付費その他の付帯工事費は含んでおりません。
■設置場所の都合でメンテナンス部を左側にする場合御発注時にご指定下さい。

明日の製菓・製パン業を拓く

株式会社ワールド精機

本社・工場／福岡県久留米市三潴町高三潴1558-2 ☎ 0942(65)1120代
東京営業所／東京都中野区上高田1-9-12・オリエントビル1F ☎ 03(3319)6331代
大阪営業所／大阪市大正区南恩加島6丁目17番14号 ☎ 06(6552)7201代
名古屋営業所／名古屋市西区名駅2－8－15 ☎ 052(571)3663代
FAX本社 0942(65)1121・東京03(3319)6335・大阪06(6552)3062・名古屋052(571)3687

製品に関するお問い合わせとご注文は・・・

※カタログ御請求の場合は下記のカタログ番号をお知らせください。